

## 아이스바(ICE-BAR) 의 제조방법

출원번호 : 84-637

공고번호 : 86-569

발명자 : 여창구

출원인 : (주)롯데삼강

대표이사 : 김규식

### 발명의 설명

본 발명은 아이스바의 제조방법에 관한 것으로 좀 더 구체적으로 말하면 찹쌀가루를 함유한 걸믹스를 쿠키에서 호화처리하고 팔짱도 역시 쿠키에서 쿠키처리한 다음 동시 충전시켜 얻어지는 아이스바의 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

1. 걸믹스 조성물과 팔짱조성물로 아이스바를 제조함에 있어서 찹쌀가루를 함유한 걸믹스를 쿠키장치내에서 3단계 공정으로 처리시키는 호화공정과 살균공정으로 처리시키고 팔짱을 쿠키장치내에서 처리시켜 걸믹스와 팔짱을 동시 충전시킴을 특징으로 한 아이스바의 제조방법.

2. 제 1항에 있어 호화공정에서는 70~75°C에서 10~15분간 전분을 호화시켜 최대점도 10,000 cps 이상을 갖도록 처리함을 특징으로 한 아이스바의 제조방법.

3. 제 1항에 있어 살균공정에서는 80~85°C에서 45분간 교반하여 점도 9,000cps를 갖도록 처리함을 특징으로 한 아이스바의 제조방법.

4. 제 1항에 있어 걸믹스와 팔



## 調 査 部

잼의 조성물을 처리하여 동시 충전시켜 경화시킨 아이스바의 걸믹스 점도가 팔짱 점도의 2배 정도가 되도록 처리함을 특징으로 한 아이스바의 제조방법.

## 팔떡빙과의 제조법

출원번호 : 83-4327

공고번호 : 86-570

발명자 : 장도순

출원인 : (주)빙그레

대표이사 : 오태환

### 발명의 설명

본 발명은 팥의 시럽에  $\alpha$ 화 찹쌀가루 또는  $\alpha$ 화 찹옥수수가루를 배합하여서 된 고휘분 약 68%의 팔떡을 아이스크림류에 포함하여 된 팔떡빙과의 제조법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

통상의 아이스크림류에 팥당급 50.0부, 설탕 32.5부, 물엿 2.5부와 물 15.0부를 혼합 증자하여

어는 팥시럽을 20~30°C로 냉각한 것에  $\alpha$ 화 찹쌀가루 또는  $\alpha$ 화 찹옥수수가루 5~10부를 가하여 40rpm에서 교반하여 고휘분 약 68%로 되게 함을 특징으로 한 팔떡을 포함 성형하여서 된 팔떡빙과의 제조법.

## 인삼라면의 제조방법

출원번호 : 84-2317

공고번호 : 86-572

출원인 · 발명자 : 장현기

### 발명의 설명

본 발명은 고려인삼의 지상부인 잎, 줄기, 꽃 등과 지하부인 뿌리에 대하여 미생물에 의한 발효, 숙성 및 가열, 가압에 의한 팽화처리물을 가지고 적당한 비율로 배합한 인삼조성물을 밀가루 등 곡분에 첨가 혼합하여 제면하므로서 영양적으로 우수하며 인삼특유의 효능을 함께 갖고 있는 새로운 인스탄트 라면의 제조방법에 관한 것이다.

### 특허청구의 범위

밀가루 등 곡분에 인삼의 뿌리 잎, 줄기, 꽃 등을 아스퍼질러스나이가 효소액으로 처리 발표시키고 통상의 방법으로 90~13°C에서 팽화시킨 다음 이들을 전체 중량에 대하여 10~50%까지 각각 배합하여 제조한 인삼조성물 또는 인삼조성물의 추출 농축물을 0.1~5% 첨가하여 제면하므로서 인삼의 특유한 효능과 영양적 보완을 특징으로 하는 인삼라면(면류)의 제조방법.

## **$\alpha$ -L-아스파틸-L-페닐 알라닌 에스텔의 제 조방법**

출원번호 : 84-2736

공고번호 : 86-573

발명자 : 최용환 외 3명

출원인 : 서울미원(주)

대표이사 : 임철수

### **발명의 설명**

본 발명은 단백질 감미료로 백설탕과 매우 유사한 양질의 감미를 지니고 음료나 가공식품에 사용시 설탕의 거의 200배의 단맛을 지니고 있는 다음 일반식의  $\alpha$ -L-아스파틸-L-페닐알라닌에스텔의 제조방법에 관한 것이다.

### **특허청구의 범위**

N-플로오레닐메틸포르밀아스파라긴산과 L-페닐알라닌 메틸에스텔을 더욱산, 식초산 무수물, 톨루엔, 식초산 등의 유기용매 중에서 트리페닐포스틴, 브롬화수소 촉매를 가하여 반응시키는  $\alpha$ -L-아스파틸-L-페닐알라닌에스텔의 제조방법.

## **매실액기스의 제조방법**

출원번호 : 84-3691

공고번호 : 86-574

출원인·발명자 : 한갑원

### **발명의 설명**

본 발명은 매실에서 액기스를 추출할 때 매실의 외형에 손상을 가하지 않고 원형상태에서 매실

즙을 추출하여 액기스는 액기스대로 얻게 되고 즙이 일부 추출되고난 매실은 식용으로 만드는 재료로 사용할 수 있게 한 매실액기스의 제조방법에 관한 것이다.

### **특허청구의 범위**

속도가 80~85%의 매실을 채취하여 이를 세정한 후 물기를 뺀 매실에 있어서 매실을  $-30^{\circ}\text{C}$  ~  $-40^{\circ}\text{C}$ 의 온도로 2~3시간 동안 급속냉동하여 이를  $-20^{\circ}\text{C}$  ~  $-3^{\circ}\text{C}$ 의 온도 상태에서 콘테이너에 넣은 후 콘테이너를 직충하여 50kg의 무게로 2~3시간 눌러 15~20% 매실즙이 매실의 통기공을 통하여 추출되도록 한 것을 특징으로 하는 매실액기스의 제조방법.

## **돌외를 이용한 건강 음료차의 제조법**

출원번호 : 84-3341

공고번호 : 86-568

출원인·발명자 : 교영남

### **발명의 설명**

본 발명은 일광건조 또는 열풍건조시킨 돌외를 교반이 가능한 솥에 넣고 일정시간 동안 볶아 말린 다음 분쇄시켜서 됴를 특징으로 하는 돌외를 이용한 건강음료차의 제조법에 관한 것이다.

### **특허청구의 범위**

$20^{\circ}\text{C}$ ~ $90^{\circ}\text{C}$ 에서 열풍건조시킨 돌외의 건조품 또는 자연 일광건조시킨 건조품을 교반이 가능한 솥에 넣고  $100\sim 17^{\circ}\text{C}$  온도로 10

~20분간 볶아 말린 다음 분쇄기를 통해 가루로 분쇄시켜서 됴를 특징으로 하는 돌외를 이용한 건강음료차의 제조법.

## **<공개 특허>**

## **콩을 이용한 대용코 오피의 제조방법**

출원번호 : 84-3298

공고번호 : 86-21

출원인·발명자 : 서철이

### **특허청구의 범위**

콩을 정선하여  $60\sim 70^{\circ}\text{C}$ 의 온수에 침지하여 불린 다음 탈수기로 탈수한 것을 10단으로 된 가열통에서 볶는데, 매분 7회전하는 제 1 가열통에서 제 4 가열통 사이에 내부압력  $2\text{kg}/\text{cm}^2\sim 2.5\text{kg}/\text{cm}^2$ ,  $250\sim 300^{\circ}\text{C}$ 로 14~17분간 가열하여 콩에 함유된 유지방을 25% 정도와 콩냄새를 거의 제거하고 이를 다시 매분 15회전하는 제 5 가열통에서 제 7 가열통과 매분 20회전하는 제 8 가열통에서 제 10 가열통 사이에서 내부압력  $2\text{kg}/\text{cm}^2$ ,  $200^{\circ}\text{C}$ 로 12~13분간 가열하여 유지방을 35~40% 제거하여 콩의 내외부가 짙은 코오피색으로 된 것을 박피과정을 거쳐 분말로 하거나 입상으로 하여서 됴를 특징으로 하는 콩을 이용한 대용코오피의 제조방법.

공개특허는 누구에게나 공개될 수 있다.